

末梢静脈栄養におけるビタミン投与

中心静脈栄養 (TPN) 施行時において、ビタミン投与、特にビタミンB1 (VB1) の投与が必須であることは十分に周知されています。VB1は糖代謝に必須の栄養素であるため、その欠乏により乳酸アシドーシス、ウェルニッケ脳症など重篤な合併症が起ります。日本静脈経腸栄養学会ガイドラインでは、静脈栄養施行時には『VB1を必ず3mg/日以上投与する』と記載されています。

末梢静脈栄養 (PPN) 施行時でもこれは同様であり、必要量のVB1投与と欠乏症の発症について常に留意が必要です。特に、胃疾患、肝疾患、アルコール中毒など高度栄養不良の患者さんでは、入院当初からVB1が不足していることがあり、さらに他の水溶性ビタミンも不足している可能性があるかとされています。

当院でPPNを施行する際には、主にビーフリード®が用いられています。本剤には1000mlあたり総熱量 420kcalとVB1 1.92mgが含有されていますが、十分量のビタミン投与が必要な場合には、VB1含有製剤やビタミンC製剤を混注する必要があります。混注作業では、当然ながら細菌汚染や異物混入のリスクが伴い、業務時間の延長につながります。

新しいPPN製剤 パレプラス®

この度、新しいPPN製剤 パレプラス®1000mlの使用が可能となりました。本剤には1000mlあたりVB1 3.81mgと十分量のVB1が含有され、さらにビタミンCをはじめとする9種類の水溶性ビタミンが含有されています。総熱量、アミノ酸、電解質、浸透圧比はビーフリード®とほぼ同様です。これまでと同様のPPN適応の患者さん、特に栄養不良患者さんにおいて、積極的な使用をお願いします。



パレプラス®1000ml (開通後)

NST活動 10年の節目

当院NSTは、2006年4月から活動を開始し、この3月で丸10年を迎えました。最近では、年300-400回のNST回診を行い、入院患者さんの栄養療法に関わらせて頂いています (図)。また、毎月の勉強会はこれまで120回、そのうち院外講師による講演会を8回開催し、栄養療法への理解も深めて参りました。その他、日本静脈経腸栄養学会での発表4回、医学論文投稿3報と学術活動も活発に行いました。11年目からも益々NSTの質を上げ、活動の幅を広げられるよう努力して参ります。

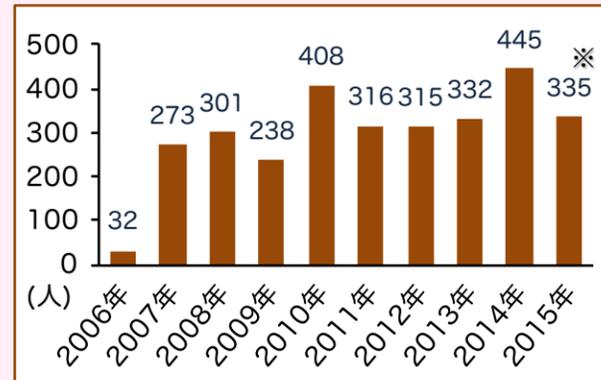
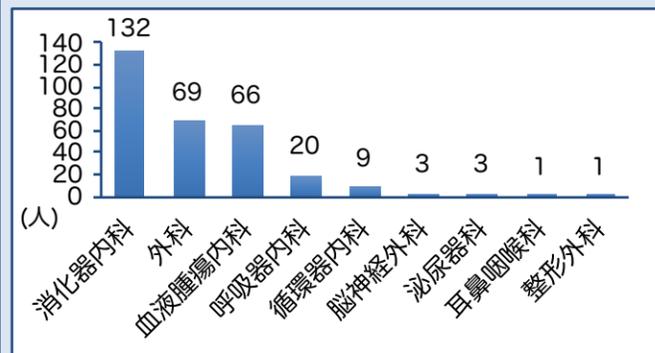


図 各年度における NST回診回数 (※2015年度は2016年1月まで)

NSTの介入実績 (科毎) <2015年4月~2015年12月>



2015年4月から12月までの9ヶ月で131人 (延べ304人) の患者さんにNST介入を行いました。

第2回 ONS テイスティング大会 開催

NSTでは2010年9月14日に第1回経口栄養補助食品 (ONS) 試飲会を行い、大幅なONSの入れ替えを行っております。その後も年々、栄養価が高く飲みやすいONSが続々販売されていることから、2016年1月12日に第2回ONS試飲会を開催しました。当日は自由参加で、NST委員含め35名の職員に、9種類のONSに1~5点の点数をつけられました。平均点を算出し (表)、この結果を基に、5種類のONSを新たに採用しました。



表 ONS テイスティング大会結果 (2016年1月12日)

商品名	平均点	採用
ジューシオミニ®	メロン	3.75 ○
	マンゴー	3.65 ○
	オレンジ	3.35 ○
	グレープ	3.32 ×
	フルーツミックス	3.32 ×
	ピーチ	3.21 ×
	青うめ	2.71 ×
エンジョイアルギーナ®	ピーチ	3.59 ○
	グレープミックス	3.50 ○

あさりと蓮根の具だくさんスープ

【材料】 (4人分)

あさり (砂抜き) 1パック、蓮根 160g、パプリカ 1/2個、水菜 20g、水 750cc、コンソメ 2個、オリーブ油 小さじ1/2、にんにく (みじん切り) 1/2片、粗挽き胡椒 少々

【作り方】

- あさはり殻をこすりあわせてしっかり洗う。
- 蓮根は薄くいちょう切り、パプリカは細切りにする。
- 鍋にオリーブ油を入れ、にんにくを炒める。
- さらに蓮根とパプリカを入れて軽く炒め、水とコンソメを加えて蓮根がやわらかくなるまで煮る。
- あさりを入れ、口が開いたら火を止めて器に盛り付ける。水菜をトッピングして、胡椒を振りかければ完成です。



【あさりと栄養】

あさはりは、血液を造るビタミンB12と鉄分が豊富で、貧血予防に適した食材です。ビタミンB12には末梢神経の働きを正常に保つほか、疲れ目の解消にも役立ちます。ビタミンB12以外の栄養素では、タウリンや亜鉛などが多く含まれ、動脈硬化の予防や美肌にも効果があるとされています。

春のあさはりは、うまみ成分であるコハク酸が豊富なので、汁まで食べられる料理にして栄養素を丸ごと摂れる食べ方がおすすめです。また、ビタミンCの多い野菜と組み合わせることで効率よく鉄分を吸収することができます。(管理栄養士 松本彩花)